

旬を迎えた上海蟹をさまざまなメニューで味わい尽くす

翡翠宮(ひすいきゅう) “上海蟹フェア”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」では、秋から冬にかけて旬を迎える上海蟹を贅沢に使ったスペシャルメニューをコースとア・ラ・カルトでご提供する「上海蟹フェア」を、2016 年 10 月 11 日(火)～12 月 11 日(日)までご提供します。



中国料理長 林浩勝



「上海蟹フェア」イメージ (左上)上海蟹の醤油煮込み、(右)上海蟹の姿蒸し
(左下)改装した「翡翠宮」の店内

中国料理長 林 ^{ひろかつ}浩勝が満を持してご提供する「上海蟹フェア」。中国料理「翡翠宮」では秋から冬にかけて旬を迎え、甘みも旨みも凝縮された上海蟹を贅沢に使ったバラエティー豊かなスペシャルメニューを、ランチコース、ディナーコース、ア・ラ・カルトでご用意します。ア・ラ・カルトは 5 品。蟹味噌の旨みが溶け込んだ甘口の醤油味が絶品の「上海蟹の醤油煮込み」、上海蟹の繊細な甘みやコクを引き出す「上海蟹の姿蒸し」、濃厚な上海蟹のソースと淡泊な白菜との組み合わせが絶妙な「白菜の煮込み 上海蟹ソース」をはじめ、「地鶏卵の茶碗蒸し 上海蟹ソース」「上海蟹入り小龍包」を取り揃えました。

ディナーコースは、「上海蟹の姿蒸し」「上海蟹の醤油煮込み」「豆腐の蒸し物 上海蟹ソース」よりいずれか 1 品をお選びいただける「上海蟹料理」をメインに、「松茸とあわびのハタ包み蒸し 上海蟹ソース」「上海蟹入り小龍包」など上海蟹づくしの料理をご用意。さらに、前菜の盛り合わせや肉・魚料理を織り交ぜた、秋から冬にかけての恵みと滋味をご堪能いただけるコース仕立てになっています。

また、ランチタイムには、上海蟹の身がたっぷり入ったあんかけ炒飯に、小菜やデザートが付いた「上海蟹入りあんかけ炒飯セット」もご用意します。

2016 年 9 月、店内を改装した「翡翠宮」は、壁面に上海、スウェーデン、日本を拠点に活躍するアーティスト Pan Wei 氏による書画や山水画と詩歌をあわせたミクスチャーアートを、また、飾り棚には白磁の花器や香炉、奇岩を思わせるガラスアートなどを配し、居ながらにして中国の雄大な自然や悠久の歴史と文化に出合える空間に生まれ変わりました。シックでモダン、より洗練された「翡翠宮」で、「上海蟹フェア」をご賞味いただき、実りの季節の到来をお楽しみください。

「上海蟹フェア」概要

- 【期 間】 2016 年 10 月 11 日(火)～12 月 11 日(日)
【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(1F)
【提供時間】 ランチタイム 11:30～14:30／ディナータイム 17:30～21:00
【内容・料金】 ランチコース ¥6,000(7,128)

前菜盛り合わせ
トマトとセロリ入りワンタンの卵スープ
海老の揚げ物 チーズ入りチリソース
イカとホタテ貝、野菜の柚子ソース炒め
上海蟹の醤油煮込み
ヤーツアイとチャーシュー、キノコ入り炒飯
デザート

ディナーコース ¥14,000(16,632)

盛り合わせ前菜
松茸とあわびのハタ包み蒸し 上海蟹ソース
オマール海老の揚げ物 チーズチリソース 海の幸二種の湯引き
熊本あか牛のオイスターソース炒め
上海蟹料理
(上海蟹の姿蒸し・上海蟹の醤油煮込み・豆腐の蒸し物 上海蟹ソースよりいずれか1品)
きぬがさ茸入りスッポンの澄ましスープ
上海蟹入り小龍包
デザート

ア・ラ・カルト

- | | |
|------------------|---------------|
| ・上海蟹の醤油煮込み | ¥3,800(4,515) |
| ・上海蟹の姿蒸し | ¥3,800(4,515) |
| ・白菜の煮込み 上海蟹ソース | ¥3,700(4,396) |
| ・地鶏卵の茶碗蒸し 上海蟹ソース | ¥3,700(4,396) |
| ・上海蟹入り小龍包(4 個) | ¥1,600(1,901) |

ランチセット

- | | |
|-----------------|---------------|
| ・上海蟹入りあんかけ炒飯セット | ¥3,200(3,802) |
|-----------------|---------------|

- * ()内はサービス料、消費税が含まれたお支払い金額です。
* ランチコース、ディナーコースは 2 名様よりご利用いただけます。
* ア・ラ・カルトの料金は入荷状況により変更となる場合があります。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 中国料理「翡翠宮」まで
T 03 3348 1234(代表)

＜中国料理長 ^{ひろかつ} 林浩勝のプロフィール＞

1962 年生まれ。都内の中国料理店に勤務後、1995 年 センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。現総料理長 永沼勝之の下で腕を振り、2010 年には中国調理長、2013 年 10 月中国料理長に就任。中国料理の調理師だった叔父や親戚の影響を受け、幼いころからこの世界を目指す。料理に対する信念は“一食入魂”。妥協せず一品一品に心を込めて、創意工夫を持って仕事に臨み、美味探求の精神でお客様に最高の一皿を提供しています。

さらに、中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」料理長として TV 番組「新チューボーですよ！」にも出演し、その技を披露しています。

＜中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」＞

宮廷料理の伝統を受け継ぐ北京・上海料理が楽しみいただける中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」。

モダンで洗練された店内は、着席で 36 名まで収容可能な個室(全 7 室)とホール席で構成され、料理長自慢のコース料理のほか、麺類や点心などバラエティー豊かにラインアップしています。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp